

PRODOTTO: **FORMAGGIO CUOR DI FASSA - CHER DE FASCIA**

#### IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPO E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO  
FORMAGGIO CUOR DI FASSA – CHER DE FASCIA  
CODICE PRODOTTO 1210  
SEDE UNITA' PRODUTTIVA:  
POZZA DI FASSA - STRADA DOLOMITES, 233 -  
BOLLO CE: CE IT H7083



#### COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA: **LATTE CRUDO** **LE PAROLE SOTTILINEATE IN GRASSETTO CONTENGONO ALLERGENI**  
INGREDIENTI/COADIUVANTI TECNOLOGICI: CAGLIO DI VITELLO – LATTOINNESTO -SALE

#### DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE: LATTE INTERO DELLA MATTINA E DELLA SERA FILTRATO, PRERISCALDAMENTO TRAMITE SCAMBIATORE DI CALORE A PIASTRE, INVIO DEL LATTE IN POLIVALENTE, AGGIUNTA LATTOINNESTO, AGGIUNTA CAGLIO, COAGULAZIONE, SPINATURA, COTTURA, ESTRAZIONE GIACENZA SU TAVOLA DI PRESSATURA, MESSA IN FASCERA, PRESSATURA, SALATURA, STAGIONATURA.  
DURATA STAGIONATURA : MINIMO 90 GIORNI.

#### CONSERVAZIONE E TRASPORTO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: IN MAGAZZINO  
TEMPERATURA: 10 – 15°  
MODALITA' DI TRASPORTO: CAMION FRIGO O VEICOLO COIBENTATO.  
TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE: 2 ANNI

#### PARAMETRI MERCEOLOGICI

ASPETTO ESTERIORE	FORMA CILINDRICA, SCALZO DIRITTO O LEGGERMENTE CONVESSO
DIMENSIONE	DIAMETRO DI CIRCA 35 - 40 cm. ALTEZZA DI 9 – 12 cm.
CROSTA	E' DURA E RUVIDA, SPESSA 2-3 mm DI COLORE GIALLO-ROSSO
ASPETTO DELLA PASTA	INTERA E GOMMOSA
OCCHIATURA	OCCHIATURA SPARSA
CONSISTENZA	SI TAGLIA CON UN COLTELLO

VERIFICATO DA: R.S.A.  
DECRESTINA PETER

APPROVATO DAL PRESIDENTE  
BRUNEL PAOLO